

# Menu carte automne 2017

## Entrée / Starter : 5.00 €

Entrée du marché (sauf le vendredi)

*Starter of the day (except Friday)*

Millefeuille de chèvre et d'andouille de Guéméné\*

*Mixed of goat cheese and sausage made of chitterlings from Guéméné*

Salade de lapereaux aux pruneaux

*Salad of rabbit and prunes*

Crème brûlée au saumon fumé

*Smoked salmon creme brulee*



## Plat / Main course : 14.50 €

Plat du marché (sauf le vendredi)

*Dish of the day (except Friday)*

Joues de porc aux Poires tapées de Rivarennnes au Cabernet franc\*

*Pork cheeks with dried pears production of Rivarennnes and red wine*

Pièce du boucher au poivre

*Grilled steak with pepper sauce*

Poisson du marché selon l'arrivage

*Fish according to our Chef's recipe*



## Fromage / Cheese : 5.00 €

Plateau de fromages (3 variétés au choix) \*

*Cheese tray (3 varieties)*

Chèvre chaud sur salade \*

*Warm goat cheese on salad*



## Dessert / Sweet : 5.00 €

Dessert du marché (sauf le vendredi)

*Sweet of the day (except Friday)*

Tiramisu aux fruits exotiques

*Exotic tiramisu*

Crème caramel à l'orange

*Caramel cream orange flavoured*

Miroir aux pommes sur coulis\*

*Apple mousse cake on fruit coulis*

\* Produits régionaux utilisés pour la confection du plat

*\* Made with local food*

**Tous nos plats sont faits maison** (sauf les glaces)

*All our dishes are home-made (except ice desserts)*

Menu élaboré par les restaurateurs du "Bistrot de l'Atlantide"  
Hôtel Restaurant Manoir de la Giraudière, 15 rue de la Giraudière  
37 420 Beaumont en Véron Tél. 02 47 58 40 36, Fax 02 47 58 46 06